

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Barbaresco Bric Balin
<b>Jaartal</b>	2014
<b>Producent</b>	Moccagatta
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvollende tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Barbaresco
<b>Druivensoorten</b>	100% nebbiolo
<b>Omschrijving</b>	<p>Het Moccagattadomein werd genoemd naar het gehucht binnen Barbaresco waar het in 1952 werd gevestigd door Mario Minuto, vader van de huidige eigenaars Francesco en Sergio. Meer dan de helft van de wijngaarden is beplant met de plaatselijke nebbiolo voor de productie van krachtige houtgerijpte Barbaresco's.</p> <p>Ze maken een basiswijn Barbaresco met druiven van verschillende wijngaarden en drie cru's, 'Basarin', 'Cole' en 'Bric Balin'. Daarnaast produceren de broers Minuto ook een houtgerijpte Langhe Chardonnay 'Buschet', die zich gedurende enkele jaren prachtig ontwikkelt, en een mondvollende Barbera d'Alba. Ondertussen zet ook Martina Minuto, de kleindochter van de stichter, haar eerste stappen in het familiale domein.</p> <p>De Barbaresco Bric Balin heeft een granaatrode kleur. Fijne en fruitige neus met zacht fruit, kruiden en vanille. Volle smaak met krachtige tannines en goede persistentie.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Barbaresco, cru Bric Balin. Wijngaard van 4 ha. aangeplant in 1958, 1967, 1969, 1971 en 1985. De ondergrond bevat mergel en kalk en de expositie is Westelijk.
<b>Oogst</b>	Oktober
<b>Vinificatie</b>	Fermentatie op de schil in inoxen vaten onder gecontroleerde temperatuur. Rijping in barriques gedurende 18 maanden.
<b>Opvoeding</b>	18 maanden in barriques
<b>Analytisch</b>	Alc: 14,50 % vol
<b>Productie</b>	15.000 flessen 0,75
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2026
<b>Recensentscores</b>	James Suckling: 92 Antonio Galloni: 94

